

今日の給食

令和6年 2月 5日 (月)



<こんだて名>

- ごはん
- 手作りなめたけ
- 親子煮
- 大豆のコロコロサラダ
- 牛乳

<一口メモ>

なめたけは、えのきたけを調味料で煮付けたものです。よく瓶詰で売られていますが、給食のなめたけは、塩分控えめにしてコトコト煮込みました。ごはんといっしょに食べるとごはんがすすみます。大豆のコロコロサラダは、大豆を油で揚げてたくさん入れました。コロコロに切った野菜といっしょに食べます。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	長崎県	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	鶏肉	岩手県
にんじん	千葉県	たまご	青森県
だいこん	千葉県	大豆	北海道
きゅうり	茨城県	米	埼玉県
えのきたけ	長野県		
しめじ	長野県		